

Πεντανόστιμη πανεύκολη συνταγή για αυγοσαλάτα. Τέλεια γέμιση για σάντουιτς αλλά στέκεται και πολύ ωραία σαν συνοδευτικό ή σαλάτα στο γιορτινό τραπέζι. Η αυγοσαλάτα μπορεί να είναι πολύ απλή ή μπορεί να γίνει και λίγο πικάντικη, ανάλογα τα γούστα μας. Δείτε την πανεύκολη συνταγή!

Τι θα χρειαστείτε

8-10 βρασμένα αυγά σφιχτά

Χυμό λεμονιού

3 κ.σ. μαγιονέζα

1 κ.γλ κέτσαπ

Αλάτι και πιπέρι

Λίγες σταγόνες ταμπάσκο

1 φιλοκομμένο κρεμμυδάκι

Λίγο φιλοκομμένο μαιντανό

Αυγοσαλάτα

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τα αυγά για 7-8 λεπτά, τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα ξεφλουδίζουμε.

Τα κόβουμε σε κομματάκια. Τα βάζουμε σε μπολ, αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε λίγο χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε.

Σε άλλο μπολ αναμιγνύουμε τη μαγιονέζα με την κέτσαπ και τα προσθέτουμε στο μπολ με αυγά. Μπορούμε να κάνουμε και κατευθείαν εκεί την ανάμιξη.

Αν θέλουμε προσθέτουμε λίγες σταγόνες ταμπάσκο για πιο πικάντικο αποτέλεσμα. Μπορούμε να προσθέσουμε φιλοκομμένο κρεμμυδάκι και μαϊντανό. Ταιριάζει επίσης και λίγο φιλοκομμένο σέλερι.

Φάτε την αυγοσαλάτα σαν συνοδευτικό στο τραπέζι σας ή βάλτε την με λίγο μαρούλι και ντομάτα σε σάντουιτς. Είναι τέλεια λύση για τη δουλειά ή το σχολείο.

Καλή όρεξη!

Αυγοσαλάτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τα αυγά για 7-8 λεπτά, τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα ξεφλουδίζουμε.-
- 2 Τα κόβουμε σε κομματάκια.
- 3 Τα βάζουμε σε μπολ, αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε λίγο χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε.
- 4 Σε άλλο μπολ αναμιγνύουμε τη μαγιονέζα με την κέτσαπ και τα προσθέτουμε στο μπολ με αυγά. Μπορούμε να κάνουμε και κατευθείαν εκεί την ανάμιξη.
- 5 Αν θέλουμε προσθέτουμε λίγες σταγόνες ταμπάσκο για πιο πικάντικο αποτέλεσμα.
- 6 Μπορούμε να προσθέσουμε φιλοκομμένο κρεμμυδάκι και μαϊντανό. Ταιριάζει επίσης και λίγο φιλοκομμένο σέλερι.
- 7 Φάτε την αυγοσαλάτα σαν συνοδευτικό στο τραπέζι σας ή βάλτε την με λίγο μαρούλι και ντομάτα σε σάντουιτς. Είναι τέλεια λύση για τη δουλειά ή το σχολείο. Καλή όρεξη!